Modèle SP8

Globe®

N° de modèle : _____

N° de série: _____

Intertek

Mode d'emploi pour le batteur mélangeur Globe Modèle SP8

Pour le service de votre batteur mélangeur

1. Visitez notre site Web à ***www.globefoodequip.com***
2. Ou appelez le Service à la clientèle Globe au 937-299-8625 et demandez les coordonnées de votre société de service locale.

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

Ce manuel contient des instructions de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

www.globefoodequip.com

Trancheuses, mélangeurs, appareils de cuisson de comptoir, hacheuses de viande et balances

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM POUR REMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM

Table des matières

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS 4

COMPOSANTS PRINCIPAUX DU BATTEUR MÉLANGEUR..... 5

INSTALLATION 6

MODE D'EMPLOI..... 7-9

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE..... 10

POINTS IMPORTANTS..... 11

TABLEAU DE CAPACITÉ..... 12

DÉPANNAGE 13-14

GARANTIE LIMITÉE DU BATTEUR MÉLANGEUR..... 16

GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-4147
COURRIEL: info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

© Globe Food Equipment Company, 2014

07022013
Version 1 Rev 2_2014

Attention propriétaires et opérateurs

L'équipement de Globe est conçu pour assurer un traitement sûr et productif des produits alimentaires aussi longtemps que l'équipement est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. À mois que l'utilisateur ne soit suffisamment formé et supervisé il existe un risque de blessure grave. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet équipement est utilisé correctement et en toute sécurité, en suivant strictement toutes les instructions contenues dans ce manuel et les exigences locales, provinciales ou fédérales.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes ont plus 18 ans, sont adéquatement formées et supervisées et ont lu et compris ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, visiteur ou autres personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel son appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilants envers tous les dangers présentés par l'utilisation de cet appareil. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à prendre pour promouvoir une utilisation sûre de cet appareil. Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous avertir des dangers potentiels.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par :

ou

Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :

Si une étiquette d'avertissement ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement pour obtenir ces articles sans frais.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes d'avertissement ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet appareil.

Composants principaux du batteur mélangeur

Bouton d'arrêt

Bouton de démarrage

Couvercle anti-éclaboussures

Arbre planétaire

Poignée du bol

Contrôles de la minuterie

Affichage du la minuterie

Levier de montée et de descente du bol

Attache du couvercle anti-éclaboussures

Poignée de serrage du bol

VUE FRONTALE

Contrôle de vitesse

Goulotte pour les ingrédients

Bol

Glissières du bol

Support du bol

Cordon d'alimentation

Bouton de réenclenchement après surcharge

VUE LATÉRALE

Installation

DÉBALLAGE

Déballez le batteur mélangeur immédiatement après sa réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours de la date de livraison. Contactez immédiatement le fournisseur de l'appareil.
Vous n'avez aucun recours pour des dégâts après quinze (15) jours à dater de la réception.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Installez TOUJOURS l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez l'appareil UNIQUEMENT sur une surface solide plane, antidérapante et ininflammable.
- Ne contournez, n'altérez, ni modifiez JAMAIS cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez JAMAIS le mélangeur sans que toutes les étiquettes d'avertissement soient fixées.

INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE procédez PAS à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.
2. Retirez le batteur mélangeur de la boîte.
3. Choisissez un emplacement pour le batteur mélangeur qui dispose d'une surface plane, solide, antidérapante et ininflammable et qui est situé dans un espace de travail propre et bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.
4. Inspectez le batteur mélangeur pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées (bol, batteur, fouet, et crochet).

⚠WARNING **MISE À LA TERRE CORRECTE**

CETTE MACHINE EST FOURNIE AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE TRIPOLAIRE. LA PRISE DANS LAQUELLE CETTE FICHE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU NE RETIREZ EN AUCUN CAS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (Fig. 6-1 et Fig. 6-2).

Fig. 6-1 Correct

Fig. 6-2 Incorrect

5. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
6. Nettoyez le mélangeur avant utilisation. Reportez-vous aux Instructions de nettoyage à la page 10.
   REMARQUE : Il est normal que l'usine applique une bonne quantité de graisse dans et sur l'appareil avant la première utilisation. Un excès de graisse (brune-noire) peut aussi être trouvé sur l'arbre planétaire et quelques gouttes peuvent être trouvées dans le bol.

Mode d'emploi

⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- N'utilisez **PAS** le batteur mélangeur avant de lire le manuel d'instructions.
- Déconnectez ou débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant nettoyer, de procéder à l'entretien ou de régler des pièces ou des accessoires.
- Gardez **TOUJOURS** les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des éléments mobiles.

ATTACHER LE BOL AU BATTEUR MÉLANGEUR

Fig. 7-1

REMARQUE : Installez le bol AVANT d'attacher les agitateurs.

1. Abaissez le bol en poussant le levier de levage du bol vers l'arrière et vers le bas dans sa position de repos.
2. Soulevez le bol par sa poignée.
   a. Positionnez lentement la goupille de verrouillage (située à l'arrière du bol) dans le trou situé au milieu de la partie arrière du berceau (Fig. 7-1).
   b. Abaissez le bol sur les goupilles situées de part et d'autre du berceau.
3. Après avoir positionné le bol sur le berceau, maintenez-le en place en tirant les deux poignées de serrage vers l'avant jusqu'à ce que le bol soit bien verrouillé (Fig. 7-2).

Fig. 7-2

ATTACHER L'AGITATEUR AU BATTEUR MÉLANGEUR (batteur, crochet, fouet)

REMARQUE : Il est plus facile d'installer l'agitateur avant d'ajouter les ingrédients dans le bol.

1. Le bol doit être abaissé et le couvercle anti-éclaboussures doit être retiré (Fig. 7-3).
2. Faites glisser l'agitateur lentement vers le haut sur l'arbre planétaire en positionnant la goupille de l'arbre à travers la fente dans l'agitateur (Fig. 7-4).
3. Tournez l'agitateur dans le sens horaire pour l'attacher sur l'arbre planétaire (Fig. 7-5).

Fig. 7-3

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS

Conformez-vous au tableau des capacités à la page 12 dans ce mode d'emploi.
Une surcharge ou le non respect de ce tableau peut endommager le batteur mélangeur et annuler la garantie.

IMPORTANT : Assurez-vous que le levier de contrôle de la vitesse est sur la première (1) vitesse.

Fig. 7-4

Fig. 7-5

Mode d'emploi

1. Ajoutez les ingrédients à mélanger dans le bol.
2. Placez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol et alignez la flèche sur le couvercle anti-éclaboussures avec l'encoche sur le rebord du bol (Fig. 8-1).
3. Fixez le couvercle anti-éclaboussures en pressant les deux attaches métalliques tout en appuyant sur couvercle (Fig. 8-2).
4. Soulevez complètement le levier de levage du bol jusqu'à ce que le bol se verrouille en place

Fig. 8-1

REMARQUE : Le batteur mélangeur ne démarrera pas si le bol est abaissé.

REMARQUE : L'affichage de l'heure doit être allumé. S'il n'est pas allumé, appuyez sur bouton d'arrêt.

Fig. 8-2

5. Appuyer sur la flèche vers le haut pour régler la minuterie pour le temps de mélange désiré.
6. Choisissez la vitesse désirée.

   Trois vitesses fixes sont disponibles: première (1), deuxième (2) et troisième (3).

Vitesses de mélange recommandées :

Vitesse	Type de produit/ingrédient
1 (basse)	Lourd : pâtes à pizzas à pain, à beignets et pâtes, pâte à gaufres/ gâteau, purée de pommes de terre
2 (moyenne)	Moyen : 2ème étape du mélange pour pâte à beignet, etc
3 (haute)	Léger: crème à fouetter, blancs d'œufs, meringue

Fig. 8-3

IMPORTANT : Lors du mélange, utilisez toujours l'agitateur et la vitesse recommandés conformément au tableau des capacités à la page 12 de ce mode d'emploi.

7. Appuyez sur le bouton vert de démarrage situé au milieu du tableau de commande.

⚠CAUTION **Arrêtez TOUJOURS le mélangeur AVANT de changer la vitesse ! Ne pas le faire peut endommager les engrenages ou d'autres pièces et annule la garantie !**

8. Pour changer de vitesse en cours de mélange.
   a. Appuyez sur le bouton d'arrêt rouge deux fois
   b. Changer la vitesse en élevant ou en abaissant le levier de commande de la vitesse
   c. Appuyez sur le bouton de démarrage vert pour redémarrer mélangeur.

REMARQUE : Si l'appareil s'éteint pendant le mélange, réduisez la taille du lot.

REMARQUE : Le mélangeur est équipé d'une protection de surcharge du moteur. Si mélangeur s'éteint en cours d'utilisation, appuyez sur le bouton d'arrêt et de réduisez la taille du lot; puis appuyez sur le bouton de réenclenchement après surcharge situé à l'arrière de la base du mélangeur.

REMARQUE :Réduisez la taille du lot de 10% si la farine est réfrigérée, si la température de l'eau est inférieure à 21 °C ou si de la glace est utilisée dans le mélange.

Mode d'emploi

IMPORTANT : Pour des charges plus lourdes, il est recommandé que le batteur mélangeur ne fonctionne pas plus de quinze minutes sans s'arrêter pour une période de refroidissement d'au moins quinze minutes ou plus avant de reprendre mélange. Pour des charges plus légères, il est recommandé que le batteur mélangeur ne fonctionne pas plus de trente minutes sans s'arrêter pour une période de refroidissement d'au moins trente minutes ou plus avant de reprendre mélange.

9. Lorsque les ingrédients ont été soigneusement mélangés, appuyez sur le bouton rouge d'arrêt pour arrêter mélangeur.

REMARQUE : Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque le temps de la minuterie s'est écoulé.

10. Abaissez le bol en poussant le levier de levage du bol vers l'arrière et vers le bas dans sa position de repos.
11. Retirez le couvercle anti-éclaboussures en appuyant sur les attaches du couvercle et en le soulevant.
12. Retirez l'agitateur de l'arbre planétaire en le soulevant vers le haut puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit déverrouillé. Abaissez l'agitateur et retirez-le de l'arbre planétaire.
13. Poussez chaque poignée de serrage du bol vers l'arrière pour déverrouiller le bol de son berceau.
14. Soulevez légèrement le bol par-dessus les goupilles du berceau.

Instructions de nettoyage

⚠ ATTENTION

- Diluez le détergent selon les instructions du fournisseur.
- ÉVITEZ d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression toute pièce du mélangeur.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon á récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer la trancheuse.
- N'utilisez **JAMAIS** de l'eau de Javel (hypochlorite de sodium) ou un produit de nettoyage contenant de l'eau de Javel.
- Retirez **TOUJOURS** l'agitateur après chaque lot. Sinon, l'agitateur peut se coincer sur l'arbre et être difficile à retirer.

⚠ **Tout le batteur mélangeur, y compris les pièces amovibles, doit être soigneusement nettoyé et désinfecté conformément aux procédures définies par votre département local de la santé et aux ServSafe Essentials publiés par la National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visitez www.servsafe.com pour plus de détails.**

⚠ **Il est extrêmement important de désinfecter le mélangeur et de suivre les instructions sur le récipient de désinfectant quaternaire pour assurer une désinfection adéquate.**

⚠ **DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU BATTEUR MÉLANGEUR AVANT DE LE NETTOYER.**

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Agitateurs	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Bol	Utilisez un tampon à récurer, du savon doux et lavez à l'eau; rincez, séchez, et désinfectez. Le bol peut également être lavé dans un lave-vaisselle.	Nettoyez après chaque utilisation.
Couvercle anti-éclaboussures	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Berceau du bol	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez.	Chaque jour
Arbre planétaire	Essuyer avec un chiffon propre et humide, séchez, et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation
Extérieur	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, rincez, séchez et désinfectez. N'utilisez PAS de boyau d'arrosage !	Chaque jour

Points importants

Votre nouveau batteur mélangeur Globe vous offrira des années de service continu, mais seulement si vous faites ce qui suit.

Installation

• N'utilisez pas de rallonge pour brancher l'appareil à l'alimentation électrique.

Utilisation

• Éteignez le mélangeur avant de changer de vitesse.

• Conformez-vous au tableau des capacités à la page 12, en particulier pour les mélanges à pâte.

• Utilisez uniquement la première (1) vitesse pour mélanger de la pâte.

• Si l'appareil s'éteint pendant le mélange (déclenchement de la protection de surcharge), réduisez la taille du lot.

Tableau des capacités

Les capacités maximales suivantes sont uniquement fournies à titre indicatif. Différents facteurs tels que le type de farine utilisée, la température de l'eau utilisée et d'autres conditions peuvent nécessiter une réduction de la taille du lot.

Produit	Agitateur et vitesse	SP5	SP8	SP10	SP20	SP25	SP30/ SP30P	SP40	SP60	SP62P	SP80PL
Pâte à gaufre ou crêpes	Batteur plat	1,9 l	2,8 l	4,7 l	7,6 l	9,5 l	11,35 l	15,1 l	22,7 l	----	28,4 l
Crème fouettée	Fouet	1,9 l	1,9 l	1,9 l	3,8 l	4,7 l	5,7 l	8,5 l	11, 35 l	----	15,1 l
Purée de pommes de terre	Batteur plat	1,8 kg	1,8 kg	3,6 kg	6,8 kg	8,1 kg	10,4 kg	13,6 kg	18,1 kg	----	22,6 kg
Blancs d'œufs	Fouet	0,35 l	0,35 l	0,47 l	0,94 l	1,2 l	1,4 l	1,65 l	1,9 l	----	1,9 l
Meringue (Qté d'eau)	Fouet	0,11 l	0,23 l	0,35 l	0,7 l	0,82 l	0,94 l	1,2 l	1,65 l	----	2,8 l
Pâte à donut levée (65% AR) *◆	Crochet à pétrir 1ère et 2ème	0,9 kg	0,9 kg	2 kg	4 kg	5,4 kg	6,8 kg/ 9 kg	11,3 kg	27,2 kg	34 kg	36,2 kg
Pâte à pain lourde (55% AR) * • ◆	Crochet à pétrir 1ère uniquement	1,8 kg	1,3 kg	3,4 kg	6,8 kg	9 kg	13,6 kg 15,8 kg	18,1 kg	31,5 kg	34 kg	36,2 kg
Pâte à pain et petits pains (60% AR) * • ◆	Crochet à pétrir 1ère uniquement	2,2 kg	2,2 kg	5,7 kg	11,3 kg	11,3 kg	20,4 kg	27,2 kg	36,2 kg	40,8 kg	40,8 kg
Pâte à pizza, mince (40% AR) * ✖• ◆□	Crochet à pétrir 1ère uniquement	1,3 kg	0,9 kg	2,2 kg	4 kg	5,4 kg	7,2 kg/ 11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg (1ère)	22,6 kg 15,8 kg (2ème)	22,6 kg
Pâte à pizza, moyenne (50% AR) * • ◆□	Crochet à pétrir 1ère uniquement	1,8 kg	1,8 kg	2,2 kg	4,5 kg	6,8 kg	11,3 kg/ 16,3 kg	18,1 kg	31,5 kg (1ère) 15,8 kg (2ème)	36,2 kg (1ère) 27,2 kg (2ème)	40,8 kg
Pâte à pizza, épaisse (60% AR) * • ◆	Crochet à pétrir 1ère uniquement	2,2 kg	2,2 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	18,1 kg/ 20,4 kg	22,6 kg	31,5 kg	40,8 kg	45,3 kg
Glaçage fondant	Batteur plat	1,8 kg	1,3 kg	2,7 kg	5,4 kg	6,8 kg	8,1 kg	11,3 kg	16,3 kg	----	27,2 kg
Gâteau	Batteur plat	2,2 kg	2,7 kg	4,5 kg	9 kg	11,3 kg	13,6 kg	18,1 kg	27,2 kg	----	40,8 kg
Pâte à tarte	Batteur plat	2,2 kg	1,8 kg	4,5 kg	8,1 kg	9,9 kg	12,2 kg	15,8 kg	22,6 kg	27,2 kg	31,5 kg
Pâtes, nouilles aux œufs	Crochet à pétrir	0,45 kg	0,9 kg	1,3 kg	2,2 kg	2,7 kg	3,6 kg/ 6,8 kg	7,7 kg	15,8 kg	18,1 kg	22,6 kg

* REMARQUE : la capacité du mélangeur dépend de la teneur en humidité de la pâte. Lorsque vous mélangez de la pâte (pizzas, pain, ou bagel) vérifiez votre %AR ! Le % AR (% Ratio d'absorption) = poids de l'eau divisé par le poids de la farine. Les capacités énumérées ci-dessus sont basées sur une farine à la température ambiante et une température d'eau de 21 °C. (1 gallon d'eau US pèse 8,33 livres.)

✖ Durée maximale de mélange - 7 minutes

• Si vous utilisez une farine à haut taux de gluten, réduisez les quantités de 10%.

◆ Si vous utilisez de la farine réfrigérée, de l'eau en-dessous de 21 °C, de la glace, réduisez les quantités de 10%.

□ La 2ème vitesse ne doit jamais être utilisée avec 50% AR ou moins, à l'exception du SP60. Le SP60 nécessite une réduction de 50% des quantités à mélanger en deuxième vitesse avec des pâtes de 50% AR.

N'utilisez pas d'accessoires sur le moyeu lors du mélange !

Dépannage

Problème	Causes possibles	Mesure à prendre
Le batteur mélangeur ne fonctionne pas.	La minuterie n'est pas programmée.	Programmez la minuterie en appuyant sur la flèche vers le haut.
	Le bol n'est pas en position.	Levez le bol et verrouillez en position.
	L'alimentation n'est pas connectée correctement.	Vérifiez toutes les connexions électriques. Branchez dans une prise sous tension. *(N'utilisez pas de rallonge !)* Testez la prise avec un autre article.
	Le disjoncteur du bâtiment s'est déclenché.	Vérifiez le boitier à disjoncteurs.
	La surcharge du moteur s'est déclenchée.	Appuyez sur le bouton d'arrêt, puis appuyez sur le bouton de réenclenchement.
	La vitesse n'est pas enclenchée.	Enclenchez tout à fait la vitesse. *(Le mélangeur ne fonctionnera pas si le levier de commande de vitesse est positionné entre deux vitesses)*
Le batteur mélangeur s'arrête pendant le mélange.	La surcharge du moteur s'est déclenchée.	Appuyez sur le bouton d'arrêt, puis appuyez sur le bouton de réenclenchement.
Le batteur mélangeur est bruyant.	Le batteur mélangeur n'est pas installé sur une surface plane.	Ajustez la surface ou déplacez le batteur mélangeur.
	Le bol n'est pas assis correctement ou les poignées de serrage ne sont pas en place.	Assurez-vous que le bol est correctement assis dans le berceau et que les poignées de serrage sont verrouillées.
	L'agitateur n'est pas installé correctement.	Retirez et attachez l'agitateur dans sa position correcte.
	Surcharge du bol.	Réduisez la taille du lot. *(Référez-vous au tableau des capacités)*
Le temps de mélange est trop long.	La taille du lot est trop petite.	Augmentez la taille du lot ou utilisez un adaptateur pour un plus petit bol. *(Contactez votre revendeur pour l'achat)*
	Portions ou températures de recette incorrectes.	Conformez-vous aux instructions sur les portions et températures de la recette.
Le levier de montée/descente du bol colle ou ne fonctionne pas.	Manque de lubrification et/ou de nettoyage des glissières du bol.	Lavez à la main avec un savon doux et de l'eau, séchez et lubrifiez les glissières du bol avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire. S'il reste collant, un technicien doit nettoyer le mécanisme de montée/descente du bol.
Une ou plusieurs vitesses ne fonctionnent pas.	Engrenage défectueux ou cassé.	Un technicien doit remplacer l'engrenage. ***Arrêtez toujours le mélangeur avant de changer la vitesse !***
Les agitateurs touchent le fond ou les parois du bol.	Bol défectueux ou bosselé.	Enlevez les bosses ou remplacez le bol.
	Agitateur défectueux.	Remplacez l'agitateur.
Fils de fouet cassés	Taille du lot trop grande. Articles trop fermes, vitesse trop élevée.	Réduisez la taille du lot. *(Référez-vous aux tableau des capacités)* Ajustez la recette. Réduisez la vitesse.
	Un ustensile est tombé dans le bol pendant le mélange.	Arrêtez le batteur mélangeur avant de travailler sur le mélange.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Mesure à prendre
Batteur plat cassé	Ingrédients trop froids ou trop grands (beurre congelé, fromage à la crème coupé en morceaux).	Attendez que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de les mélanger. Réduisez la taille des morceaux.
Crochet à pétrir cassé	Taille du lot trop grande.	Réduisez la taille du lot. *(Référez-vous aux tableau des capacités)* Ajustez la recette.
	Ingrédients trop froids ou trop grands.	Attendez que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de les mélanger. Réduisez la taille des morceaux.
Décoloration du mélange.	Le bol n'a pas été bien nettoyé.	Nettoyez le bol à nouveau en utilisant un tampon à récurer et en appliquant de la pression (voir page 10).
Les agitateurs ne s'installent pas facilement sur l'arbre planétaire.	Manque de lubrification et / ou de nettoyage de l'arbre planétaire.	Essuyez l'arbre planétaire avec un chiffon propre et humide et lubrifiez l'arbre avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.

Si les problèmes persistent et que la solution recommandée ne remédie au problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au 866-260-0522.

Garantie limitée du batteur mélangeur

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de 2 an sur les pièces (exclut les pièces d'usure). La garantie sur la main d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation initiale ou de 18 mois à compter de la date effective d'expédition suivant la première de ces éventualités.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES.
GFE DÉCLINE EXPRESSÉMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU TOUTE GARANTIE EXPLICITE OU IMPLICITE DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE GFE EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'APPAREIL QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN RAISON D'UN VICE DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par un point de service autorisé désigné par GFE pendant les heures normales de travail.
GFE NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS ENCOURUS PAR L'ACHETEUR OU UN TIERS, Y COMPRIS ET SANS LIMITATION, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE D'ACTIVITÉ OU DE PROFITS OU D'AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES OU LES DOMMAGES-INTÉRÊTS EXEMPLAIRES OU PUNITIFS, QUE SE SOIT PAR NÉGLIGENCE, GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTREMENT.

Cette garantie est accordée uniquement au premier acheteur auprès d'un concessionnaire. Aucune garantie n'est accordée aux cessionnaires suivants.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par: le manquement d'entretien, la négligence, l'abus, les dommages dus à l'excès d'eau, au feu, à l'usure normale, à une mauvaise mise en place et utilisation. L'entretien périodique n'est pas couvert.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception dans les 30 jours à compter de la date d'installation du formulaire d'enregistrement en ligne d'installation et de garantie dûment rempli et signé numériquement. Rempliussez le formulaire d'enregistrement de la garantie en ligne à : www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form

LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE N'ASSUME ET N'AUTORISE AUCNE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ LIÉE À CET APPAREIL.

Exemples de cas qui ne sont pas couverts par la garantie, mais pas limités à ces cas :

1. Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vandalisme, accident, vol.
2. Dommages de transport
3. Mauvaise installation ou modification de l'appareil.
4. Utilisation de pièces de rechange génériques ou en provenance du marché des pièces de rechange.
5. Réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure consommables. (Comprend le bol, le batteur plat, le fouet, et la spirale crochet pétrisseur.)
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM POUR REMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM